

# Ressenya Jornada SEÑ

La X Jornada de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA) es va integrar en aquesta edició dins el marc de la SEÑ, que tingué lloc a Barcelona del 27 al 29 de juny de 2018. La SEÑ i l'ACCA són dues societats científiques que curiosament van néixer el mateix any, el 1979, amb objectius similars, encara que a diferent escala; no obstant això, no havien dut a terme, fins ara, cap activitat conjunta. Aquest congrés va estrenar una col·laboració que tant de bo es consolidi amb altres activitats.



## M. CARMEN VIDAL-CAROU

Catedràtica de Nutrició i Bromatologia del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (Universitat de Barcelona)

El Congrés es va celebrar a la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut del Campus Clínic de la Universitat de Barcelona, en l'emblemàtic paranimf d'aquesta facultat històrica, situada al centre de Barcelona, una ciutat acollidora i cosmopolita a la vora de la Mediterrània, reconeguda com una ciutat globalitzada per la seva rellevància cultural, financera, comercial i turística.

Prèviament, el dia 26 de juny, vam celebrar una jornada destinada i dedicada als joves investigadors en el Campus de l'Alimentació de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona. L'organització va

comptar amb la contribució molt significativa de l'Institut de Recerca en Seguretat Alimentària i Nutrició. En aquesta edició, la V Jornada de Joves Investigadors de la SEÑ, es van presentar 43 comunicacions orals, que van ser considerades pels moderadors de taula i pels assistents com a excel·lents. De les comunicacions presentades, se'n van seleccionar 6 per ser exposades oralment en el marc del XVII Congrés de la SEÑ, en què també es van exposar 109 comunicacions en format pòster. Els resums de les comunicacions acceptades al Congrés es van publicar en un monogràfic de la prestigiosa revista *Annals of Nutrition and Metabolism*.

## SALUDABLE, SEGURA, SOSTENIBLE, SOCIAL I SATISFACTÒRIA

El lema del Congrés, "Alimentació 5S", ha volgut reflectir cinc factors clau que emmarquen i caracteritzen el que demanem a l'alimentació d'avui. Així, volem que sigui saludable, segura, sostenible, social i satisfactòria. Encara podríem considerar una sisena "s", de suficient, ja que desafortunadament continuen existint situacions de dèficits nutricionals per insuficients o inadequades aportacions alimentàries. El programa del Congrés es va articular al voltant de les 5 "s", amb 9 taules rodones i 7 conferències, en què es presentaren la situació actual i les principals novetats i els avenços científics de cada una de les "s".

**EN L'ÀMBIT DE L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE** es van tractar temes que tenen un gran impacte en la nostra societat, com són les relacions entre salut i estils de vida, amb un especial èmfasi en l'obesitat, i es van actualitzar coneixements, com les noves dades que ofereix l'aplicació d'eines nutrigenòmiques, epigenètiques i metabòliques en aquestes relacions entre alimentació i salut.



Les possibilitats dels probiòtics i prebiòtics en l'àmbit d'una alimentació saludable també es van actualitzar en una taula coordinada per la SEPyP, així com també es van aportar noves dades sobre els efectes de components bioactius en la promoció de la salut i la prevenció de malalties, així com sobre les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries.



**EN L'ÀMBIT DE LA SEGURETAT ALIMENTÀRIA** es van presentar alguns reptes que sense cap mena de dubte ens ocuparan durant els pròxims anys, com són els que poden derivar-se del canvi climàtic o també els relacionats amb la resistència als antibiòtics. Es van revisar conceptes d'economia circular i de sostenibilitat alimentària i del planeta, reivindicant per a la dieta mediterrània la seva condició de dieta sostenible, a més de saludable. Tot això sense oblidar la “s” de Satisfactoria, que queda reflectida en una taula d'aplicació de la gastronomia; per exemple, en la millora de les dietes hospitalàries i en les possibilitats de la gastronomia per contribuir a la sostenibilitat.

Algunes de las conferències del Congrés s'emmarquen sota el títol “Evidències i controvèrsies” per tractar específicament alguns dels temes que actualment tenen posicions científiques diferents o bé que suposen canvis enfront de paradigmes fiances en els darrers anys com, per exemple, els referents a l'alcohol o els edulcorants o la recomanació, o no, dels làctics desnatats.

**PER ACONSEGUIR UNA ALIMENTACIÓ 5S cal la implicació de tots els actors, científics, administració, consumidors i productors d'aliments. La participació de les administracions estatal i catalana fou destacada presencialment, en l'acte inaugural i en algunes ponències o moderacions de taules, però especialment per la seva implicació i contribució al desenvolupament i la coordinació d'algunes de les “s”. A més de les administracions públiques, fins a 22 entitats han col·laborat en el desenvolupament del Congrés, incloent-hi universitats, instituts d'investigació i associacions científiques i professionals.**

La participació de les empreses s'ha fet palesa, com és habitual en els congressos, en els diferents *stands*, però també cal destacar-ne la implicació en l'última taula del Congrés amb el tema “Empreses per una alimentació 5S”, en què algunes de les empreses col·laboradores van compartir amb els assistents el que les seves organitzacions estan duent a terme en relació amb alguna de les 5S.

En el Congrés es va voler practicar amb l'exemple i per això es va intentar posar en pràctica les 5S. Gaudint d'un càtering saludable, amb fruita fresca de temporada i de proximitat abundant i menús saludables amb opcions per a col·lectius de vegans i intolerants a la lactosa. També per practicar en l'estil de vida saludable i recordar la importància de l'activitat física es van introduir a la meitat de les sessions pauses actives. En l'àmbit de la sostenibilitat, destaquem, per exemple, que el parament d'un sol ús que es va utilitzar per als diferents àpats era reciclable i que els possibles excedents no es van malbaratar perquè van ser recollits per l'ONG Nutrició Sense Fronteres per ser distribuïts on es cregués oportú. Finalment, també se'n va voler remarcar el valor gastronòmic, per això els menús, i especialment el sopar “oficial”, van incloure plats típics de la variada cuina catalana.

També vam incloure actes de reconeixement i agraïment a il·lustres professors membres de la SEÑ, amb una important trajectòria docent i investigadora en nutrició i en ciències de l'alimentació en general que ens van produir un gran orgull a tots els membres de la nostra societat. Esmentarem, en primer lloc, l'homenatge al professor José Mataix, il·lustre professor que ens va deixar fa alguns anys, el llegat del qual, tanmateix, s'ha consolidat en la Universitat de Granada i en l'Institut de Nutrició d'aquesta universitat. En l'apartat de reconeixements

destaquem també una sessió que sota el títol d'internacionalització de la SEÑ es va dedicar a valorar el paper dels professors Ángel Gil i Alfredo Martínez per la seva tasca en la presidència de Societats Internacionals de Nutrició, com ara FINUT i IUNS, als quals cal afegir la professora Ascensión Marcos per la seva tasca com a presidenta de la FENS. Entre els professors homenajats, cal destacar també el professor Abel Mariné Font, catedràtic de Nutrició i Bromatologia, primer a la Uni-

versitat de Salamanca i després a la de Barcelona, que fou l'encarregat d'impartir la conferència de cloenda amb el tema "Reflexions des de l'experiència de l'evolució de les ciències de l'alimentació (docència, investigació i divulgació)" aportant motius de reflexió per a tots. Aquest congrés va servir, també, per fer un emotiu homenatge a aquest gran professor a qui deixebles i amics de diferents etapes de la seva carrera professional van adreçar paraules d'agraïment i de reconeixement.

## L'ASSEMBLEA GENERAL DE SOCIS DE LA SEÑ

En el decurs del Congrés es va celebrar l'assemblea general de socis de la SEÑ, en què es procedí al relleu en la presidència. Va agafar el relleu la doctora Maria del Puy Portillo, a qui desitgem molts èxits en la seva gestió; també volem transmetre el nostre agraïment a l'excel·lent tasca realitzada pel president sortint, el doctor Luis Moreno Aznar.

## L'ASSEMBLEA GENERAL DE SOCIS DE L'ACCA

També es va celebrar l'assemblea general de socis de l'ACCA dins el context del Congrés, ja que la nostra associació tant es troba en el comitè organitzador com en el comitè científic d'aquest Congrés SEÑ. Es va donar la benvinguda als nous socis, es va revisar el pressupost i es van comentar les activitats dutes a terme. Es va anunciar la celebració del 40è aniversari de l'ACCA durant el 2019 i es van aprovar les activitats que es realitzaran, així com els homenatges als presidents anteriors i als membres rellevants de la nostra associació, com el doctor Robert Xalabarder. S'han concretat activitats a Girona, Tarragona i Lleida. La revista *TECA* sortirà renovada, amb un nou format més actual i noves seccions.

**AGRAÏMENTS** En nom del comitè organitzador, vull agrair l'interès rebut (257 inscripcions realitzades); també vull donar les gràcies a les 24 entitats col·laboradores i molt especialment a les autoritats acadèmiques i de l'administració que ens han acompanyat, als membres dels comitès científic i organitzador i, molt especialment, als joves investigadors pel seu saber fer i per la il·lusió que han transmès durant tot el Congrés. Finalment, també vull agrair als ponents i moderadors la seva extraordinària contribució, i la presència de tots els patrocinadors, sense els quals el Congrés no hauria estat possible.

**M. Carmen Vidal-Carou**  
Presidenta comitè organitzador